

SPÄTZLE MIT

LINSEN-PILZRAGOUT FÜR 4 PERSONEN



400g Spätzle ohne Ei

Linsen-Pilzragout:

1 große Zwiebel
2EL Olivenöl
80g rote oder braune Linsen
4EL Tomatenmark
2 Knoblauchzehen
1 Msp. Kümmelsamen/ Thymian
1 Lorbeerblatt
400ml Gemüsebrühe oder Wasser
500g Steinchampignons
100g Lauch oder Möhren
1-2 EL Obstessig
Kräutersalz, Pfeffer,
Paprika, Salz

Zwiebeln fein würfeln und in 1 EL Olivenöl anschwitzen. Linsen zugeben und kurz mitdünsten. Tomatenmark, Knoblauch und Gewürze unterrühren und mit Brühe ablöschen. Etwa 20 Minuten köcheln lassen, bis die Linsen weich sind.

Champignons vierteln. In Olivenöl anschmoren und anschließend mit Kräutersalz, Pfeffer und Paprikapulver würzen.

Lauch und/ oder Möhren in dünne Ringe schneiden und zusammen mit den Pilzen zu den Linsen geben, einige Minuten köcheln lassen und mit Obstessig, Pfeffer und Salz abschmecken.

Spätzle in reichlich Salzwasser gar kochen und zusammen mit dem Pilzragout servieren.